



EAN:
05413901200939 (CE)
25413901200933 (HE)

Numéro d'article: 20093
MC: NL

Origine

Appellation légale: Purée de panais

Ingrédients

Ingrédients: 47% pommes de terre, 37% panais, eau, lait de coco (extrait de coco, eau), BEURRE, poudre de béchamel : amidon modifié (contient huile & graisse de palme non hydrogénée, LACTOSE, BLÉ, SOJA, exhausteur de goût: E621), ŒUF fermier, sel, purée d'ail, muscade, arôme naturel, poivre blanc, conservateur: SULFITE de sodium. Peut contenir des traces de céleri.

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).

La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

Purée de panais

Allergènes

Avec +	Peut contenir +/-	Sans pour autant -	Non livrés 0
les céréales contenant du gluten	+	arachides	- pistache -
blé	+	soja	+ noix de macadamia -
seigle	-	lait	+ céleri +/-
orge	-	fruits à coque	- moutarde -
avoine	-	amande	- sésame -
épautre	-	noisette	- sulfites +
kamut	-	noix	- lupin -
crustacés	-	noix de cajou	- mollusques -
oeufs	+	noix de pécan	-
poisson	-	noix du brésil	-

Valeur nutritionnelle

	Product
	Par 100 (g)
Énergie (kJ/kcal)	427 / 102
Matières grasses	2.8 g
dont acides gras saturés	1.8 g
Glucides	15.8 g
dont sucres	5 g
Protéines	1.8 g
Sel	0.9 g

Méthode de préparation

Aucune préparation nécessaire
Préparation: chauffer la purée 35 minutes dans un bain marie à 70 °C / 30 minutes en steamer ou transférer le contenu dans un plat et chauffer pendant 30 minutes au four préchauffé à 180 °C / 2 min. au micro-ondes à 800 watts par portion de 250g.

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	froid	0 °C - 4 °C	42 jour(s)
Remarque:			
réception grossiste	froid	0 °C - 4 °C	21 jour(s)
Remarque:			
Remarque générale pour tous les conditions de conservation			
Technique de conservation			
Consignes d'usage sur l'étiquette			
Consignes de conservation sur l'étiquette			
Type de date d'expiration			
Date d'expiration de l'emplacement sur l'emballage			

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de consommation - 05413901200939 - Purée de panais
unité de vente - 25413901200933 - panier

Détails logistiques

unité de consommation

Nom d'article	Purée de panais
Appellation courte	
EAN	05413901200939
Numéro d'article producteur	20093
Code Intrastat	20059980
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	rouleau (400mm x 90mm x 90mm)
Quantité estimée	Oui
Contenu net	2000 g
Poids net	2000 g
Poids brut	2010 g
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

unité de vente

EAN	25413901200933
Numéro d'article producteur	20093
Emballage (L x l x H)	casier (600mm x 400mm x 123mm)
Poids net	12000 g
Poids brut	12060 g
Nombre d'unités dans cet emballage	6

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (1200mm x 800mm x 1410mm)
Poids net	480 kg
Poids brut	482.4 kg
Nombre d'unités sur une palette	40
Nombre de boîtes par couche	4
Nombre de couches par palette	10

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

Matériau d'emballage

rouleau (400mm x 90mm x 90mm)				
Packaging material	Valeur	% de matériaux recyclés	Is recyclable	Remarque
papier autre	2 g		not recyclable	etiket
polyéthylène	8 g		not recyclable	
casier (600mm x 400mm x 123mm) - 0 SUP				
Packaging material	Valeur	% de matériaux recyclés	Is recyclable	Remarque
polymère HDPE	1340 g		recyclable	

Information de contact

Kelderman
Sluizenstraat 101 2900 Schoten

Administratif
www.kelderman.be
info@altoni-kelderman.be
+3236852452

Spécifications modifiées à 2024-09-06 par le producteur
Spécifications approuvées à 2024-12-02 par le producteur

v1.5.5 prodpp970283dl2exly1ln4